

Un bilan annuel est réalisé en décembre de chaque année sur les lots d'huîtres de 3^{ème} année d'élevage. Les résultats ci-dessous présentent les caractéristiques commerciales des huîtres marchandes à l'issue de l'**automne 2021**. Pour rappel, ce lot a été capté par le CAPENA en 2018 sur le parc des Longées, le demi-élevage a été effectué dans 9 parcs du Bassin de Marennes-Oléron et de l'île de Ré. La finition sur estran s'est réalisée au niveau des parcs de Lamouroux, La Casse et de La Coupe à Colleau. Les lots d'huîtres de 3^{ème} année sont confectionnés en février, par nombre de 180 individus par poche et sans dédoublement au cours de l'année.

I. Catégories commerciales

En fin d'année 2021, un tiers des huîtres de 3^{ème} année correspond à un **calibre 3 (34 %)** et un second tiers à un **calibre 4 (34 %)**. Finalement **29 %** des huîtres restantes appartiennent aux **calibres 2 et 5**. La proportion des huîtres de **calibre 0, 1 et < 5** est **inférieure à 4 %**. Le parc de **la Coupe à Colleau** a obtenu les plus grandes proportions de gros calibres, avec 1% de n°0, 2% de n°1 et 22% de n°2. Les huîtres en finition sur les parcs de Lamouroux et de La Casse sont distribuées de manière identique pour chaque catégorie commerciale. Enfin, le **poids moyen individuel** des huîtres sur l'ensemble des sites de suivi est de **68,6 g**.

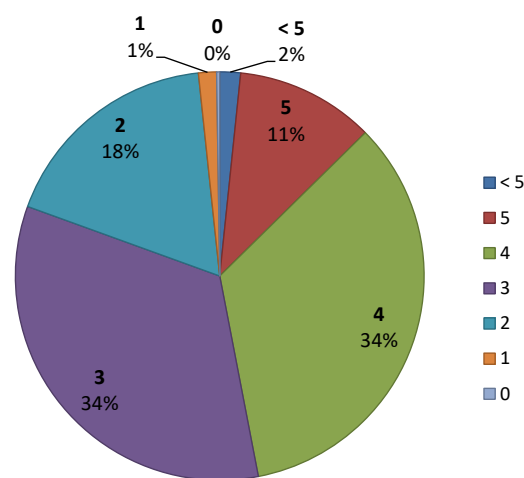


Figure 1 : Proportions (%) des différentes catégories commerciales (calibres) des huîtres de 3^{ème} année d'élevage à la fin de l'automne 2021.

II. Qualité de chair et de coquille

L'**indice de qualité** moyen (IQ) des huîtres des 3 parcs de finition était de **10,9** à la fin du mois de **novembre**, correspondant à la qualité « **d'huîtres spéciales** » (IQ >10,5). Cette valeur est **équivalente** à la moyenne de **référence** obtenue de 2001 à 2020, de 10,8. Contrairement à l'année précédente, les huîtres de la **Coupe à Colleau** ont présenté la **meilleure qualité de chair** (IQ = **12,4**), comparativement aux parcs de **La Casse** (IQ = **10,7**) et de **Lamouroux** (IQ = **9,7**). Il est à noter que la valeur maximale de l'indice de qualité a été mesuré en novembre pour ces trois parcs et qu'il n'a cessé d'augmenter depuis le mois d'août 2021.

La coquille des huîtres marchandes est de meilleure qualité comparativement aux années précédentes. En effet, l'**indice de chambrage à Polydora sp.** a été de **0,4** en automne 2021, contre 0,6 pour la valeur de référence. L'infection des coquilles a été particulièrement **accrue** sur le parc de la **Coupe à Colleau** (indice chambrage de 0,7) et **quasiment nul** à **Lamouroux** (0,1). L'indice de longueur demeure stable à 2,41 en moyenne.

Citation : **Barbier P, Bodin P, Oudot G (2021) Observatoire Ostréicole du littoral charentais – Bulletin spécial « huîtres marchandes » – Fin d'automne 2021. CAPENA, 1p.**